PRÉNOM :

**Contrôle**

**des acquis**

CLASSE :

DATE :

|  |  |
| --- | --- |
| **Maximum des points** | **36p.** |
| **Total des points obtenus** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Complétez le texte de la BPF pour un fond de poisson avec les mots mis à disposition. (p.90-91)**  **dégraisser – Corps gars – bouquet aromatique – dégorgées – substances aromatique – écumer – passer à l’étamine - Matignon blanc – étuver – mijoter** | **10p.** |
| Faire fondre le **corps gras** sans coloration. Ajouter les ingrédients de base dans l'ordre ci-dessus (**Matignon blanc**) et faire **étuver** et arêtes de poisson coupées et **dégorgées**. Etuver, ce qui Développe des **substances aromatiques**. Eviter toute coloration. Ajouter du vin blanc, laisser réduire. Ajouter l’eau froide. Juste recouvrir les arêtes de poisson avec l'eau pour obtenir des arômes plus intenses. Porter à ébullition, **écumer**. Ajouter le sachet d'épices et le **bouquet aromatique**. Saler légèrement (facultatif). Le sel aide à dissoudre les substances aromatiques. Laisser **mijoter**, soigner régulièrement. Temps de cuisson pour un fond de poisson env. 1/2 heure. Soigner: écumer, **dégraisser**. **Passer à l'étamine** et refroidir immédiatement. Retient les impuretés. Veiller à ce que l'étamine ne contienne aucun résidu de produit à lessive. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Quels arêtes de poissons sont à prendre de préférence pour obtenir un bon fond de poisson ? (p.90-91)** | | | **3p.** |
| **Sole** | **Turbot** | **Bar / loup de mer** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3. Adaptez la recette du flamri à l’orange ci-dessous pour 33 personnes (p.162)** | | | **8p.** |
| Ingrédients | Quantité nette pour 3 personnes | Quantité nette pour 33 personnes |  |
| Lait entier | 50 gr | **550 gr** |
| Gousse de vanille | 1/8 pièce | **1 3/8 pièce** |
| Zeste de citron râpé | 0.5 gr | **5.5 gr** |
| Semoule de blé dur | 6 gr | **66 gr** |
| Gélatine | 1.5 gr | **16.5 gr** |
| Jaune d’œuf | 12 gr | **132 gr** |
| Sucre | 10 gr | **110 gr** |
| Crème entière | 40 gr | **440 gr** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4. Citez 4 appareils de cuisson avec leur type de chaleur. (p.124-125)** | | **4p.** |
| **Marmite (contact et conduction)** | **Combisteamer (conduction)** |  |
| **Fourneau (Contact / combinaison / induction)** | **Rôtissoire basculante (contact et conduction)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Rédiger un menu avec les mets du jour et complétez avec un hors d’œuvre chaud et un entremet. (69-72 recettes)** | **5p.** |
| \*\*\*        \*\*\* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6. Notez les techniques de cuisson correspondantes du menu ci-dessous (p.69-72)** | | | **6p.** |
| **À choix selon hors d’œuvre chaud** | **Pocher** | **Bouillir** |  |
| **Étuver** | **À la vapeur** | **À choix selon dessert** |